P.V.P.P.

Prévention et traitement de l'oxydation des moûts/des vins

Caractéristiques : La P.V.P.P (polyvinylpolypyrrolidone) est un polymère qui fixe de façon sélective les composés phénoliques susceptibles, lors de leur évolution, d'altérer la qualité des vins.

Certains composés phénoliques du vin, peuvent sous l'action de l'oxygène et/ou de mécanismes biochimiques, donner des produits condensés colorés en brun. C'est ainsi que les vins "se fanent", "se madérisent" en perdant leur fraîcheur et leur fruité.
La P.V.P.P. fixe ces composés phénoliques préjudiciables ainsi que les tanins amers et astringents.

En traitement préventif la P.V.P.P. stabilise la couleur des vins en empêchant son évolution vers des teintes oxydées (jaunissement). Elle protège également les arômes typiques des cépages sensibles à l'oxydation.
En année de pourriture grise, la P.V.P.P., en association avec le SO_2, s'oppose à la casse oxydasique.

En traitement curatif la P.V.P.P. permet:
- d'éliminer le jaunissement et le goût de madère des vins légèrement oxydés.
- de réduire l'astringence et l'amertume de certains vins rouges
- de détacher les moûts et les vins blancs tachés.

Mode d'emploi : Il est important de réaliser une dispersion homogène de la P.V.P.P. dans toute la masse du moût/vin.

Diluer la dose de P.V.P.P. dans 10 fois sous poids de moût ou de vin. Incorporer la suspension obtenue dans la cuve par remontage, si possible utiliser une pompe doseuse.

Doses moyennes d'emploi :
- traitement préventif : 15 à 30 g / hl
- traitement curatif : 30 à 50 g / hl

Dose maximum légale : 80 g / hl

Conditionnement : Sachet de 1 kg.
Sac de 10 kg,
Fût de 20 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de l'humidité.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07